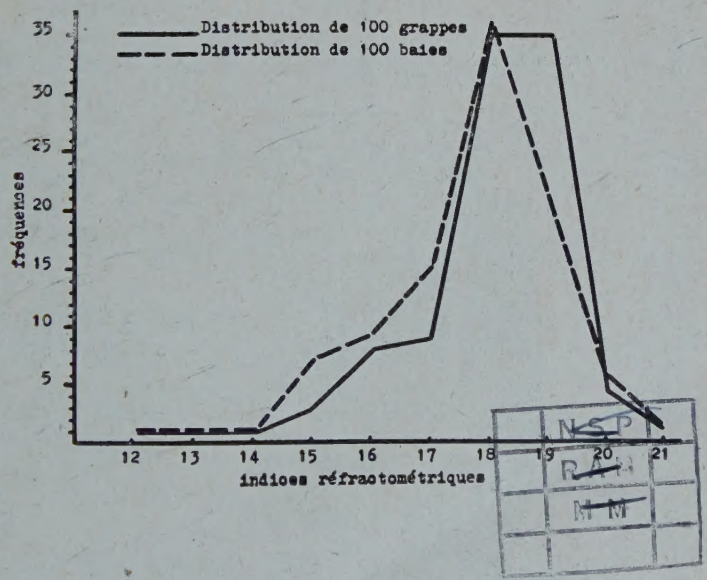
LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

76e Année. — N° 13 15 Juillet 1959



CONTROLE DE LA MATURITÉ

DIRECTION ADMINISTRATION :
1bis RUE DE VERDUN
MONTPELLIER

COMMONWEALTH MYCOLOGICAL INSTITUTE
22 JUL 1959

BORTENE

1er anti-mildiou de france

A.P.V. N° A 7.188

Dosage garanti :

17 pour cent de cuivre métal
soit 68 pour cent de **Sulfate de cuivre**
6,8 pour cent de **Zinèbe** *Montecatini*

Les brillants résultats obtenus par le Bortène en 1957 *(en tête dans tous les essais au point de vue efficacité mildiou)* ont été confirmés en 1958, année à mildiou pour la Champagne, l'Ouest et le Sud-Ouest.

DOSE D'EMPLOI : 800 gr. à 1 kilo à l'hectolitre

Cie BORDELAISE DES PRODUITS CHIMIQUES

Fondateur : Léon DEGRULLY

Anciens Directeurs : L. RAVAZ et P. DEGRULLY

DIRECTION

—

G. BUCHET J. BRANAS

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier et d'autres établissements d'enseignement agricole public,

de Membres du personnel de Stations et Laboratoires de recherche publics et privés, des Directeurs des Services agricoles, du Service de la Protection des végétaux, de l'Institut des vins de consommation courante et de l'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie.

Le Progrès Agricole et Viticole

REVUE BI-MENSUELLE

TOUS DROITS RÉSERVÉS

Service de renseignements agricoles et viticoles gratuits pour les abonnés

PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 1600 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 3500 Fr

TUNISIE et MAROC : 2.500 Frs

(Recouvrement par poste — Frais en sus)

LE NUMÉRO : 150 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE : 75 FRANCS

C. C. Postal 786 Montpellier

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS

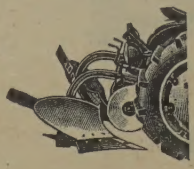
les ABONNEMENTS et la PUBLICITE

AU DIRECTEUR DU PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

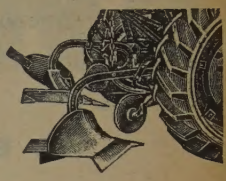
1 bis, RUE DE VERDUN — MONTPELLIER

Téléphone 72-59-76

Pour OBTENIR de VOTRE CHARRUE McCORMICK ou MASSEY-HARRIS



des labours *plus profonds, plus réguliers,* une *traction diminuée,* un entretien *plus facile* et *moins coûteux,* montez le *porte-soc à carrelet à rainures « Monestier »*



P. MONESTIER, *ingén.-constr.*
CASTELNAUDARY (Aude)
Nombreuses références

ARCURE-LEPAGE

ANGERS (M.-et-L.)

PÉPINIÈRES LEPAGE

Tél. 40-27

ROSIERS.

NOYERS greffés,

ARBRES FRUITIERS
Toutes formes — Toutes variétés

Haie fruitière équilibrée

Catalogue sur demande

, VIGNES de Table, à Vin, Hybrides

"LES 4 ATOUTS DU VITICULTEUR"

FONGICIDE Esso 406

ORTHOCIDE 50 CAPTANE 50 %

réduit la coulure, combat le Mildiou et la Pourriture Grise.

SOUFRE FLOTOX "F" ORTHO

contre l'Oïdium.

MESTHAN Esso

ou **ETHAN**
POUDRE MOUILLABLE

contre les vers de la grappe.

OVICAR "S"

détruit toutes les populations d'araignées rouges.

ESSO STANDARD S.A.F.
Département Agricole
82 Champs-Élysées, Paris (8e).
Tél. Balzac 46-24.

Esso

ESSO TRAVAILLE POUR VOUS

VITICULTEURS !

Pour **A**méliorer **C**onserver VOS **VINS**

Utilisez

L'ACIDE **TARTRIQUE**

ET

L'ACIDE **CITRIQUE**

Produits de **MANTE & Cie,** et **FRANCE-CITRIQUE**

20, Cours Pierre-Puget, MARSEILLE

Tél. 33-06-86 -- Télex 41-860 ETNAM MARSL

ATELIERS P. ESTEBAN & FILS

Spécialité de **PASTIÈRES et TOMBEREAUX de VENDANGE**

COMPORTES tout acier (grands et petits modèles)

CONSTRUCTION de **CHARRETTES MÉTALLIQUES** MONTÉES sur PNEUS AGRAIRES

SOUDURE AUTOGÈNE et SOUDURE ÉLECTRIQUE pour tous métaux

REPARATIONS de CHAUDIÈRES et de CHASSIS tous modèles

TOUS TRAVAUX DE **TOLERIE**

13, Bld Vieussens, **MONTPELLIER,** Tél. : 72 44-46

Les SEULS REPARATEURS de la REGION d'APPAREILS à CONCENTRER

PREVENEZ ET COMBATTEZ

le MILDIOU

par des **POUDRAGES A SEC**

au Carbonate de Cuivre DÉPLOYÉ **C. C. D.**

12,5 pour cent de Cuivre Métal

Supéractif — Inaltérable — Adhésif

Aucun danger de brûlure

Emile DUCLOS et Cie

31, rue Grignan, MARSEILLE (6me)

Téléphone : 33-32-39

Economisez le Cuivre...

BLEUFIX

MOUILLANT ADHÉSIF

LA LITTORALE
BÉZIERS

EDITION DU MIDI

Le Progrès Agricole et Viticole

Fondateur : Léon DEGRULLY

Anciens Directeurs : L. RAVAZ et P. DEGRULLY

DIRECTION

G. BUCHET J. BRANAS

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier et d'autres établissements d'enseignement agricole public,

de Membres du personnel de Stations et Laboratoires de recherche publics et privés, des Directeurs des Services agricoles, du Service de la Protection des végétaux, de l'Institut des vins de consommation courante et de l'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie.

76e Année — 2e Semestre

TOME CLII

BUREAUX : 1 BIS, RUE DE VERDUN

MONTPELLIER

1959

76me Année — No 13 15 Juillet 1959

LE PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

SOMMAIRE

J. Branas. — *Chronique*. — Encore la « Conduite haute ». . . . 3
J. Baudel. — A la recherche de la vérité viticole. 8
P. Huglin et B. Julliard. — Le contrôle de la maturation du raisin par prélèvement de baies. 11
P. Truel. — Catalogue des vignes établies dans la collection de Vassal *(suite)*. 16
P. Archinard. — Qualité, production et œnologie en Bourgogne *(fin)*. 20
Informations. — Les structures d'accueil. — XIIIme Congrès national du raisin de table. — Assemblée générale de la Fédération des Caves Coopératives de l'Hérault. . . . 23
Partie officielle. — Décret relatif à l'ouverture de la campagne viticole. 24
Bulletin commercial — Bulletin météorologique.

La reproduction des articles et mémoires originaux publiés par *Le Progrès agricole et viticole* est réservée.

CHRONIQUE

Encore la "Conduite haute"

Ce que j'ai écrit du mode de conduite de la vigne prôné autrefois par E. Maroger et de nos jours par M. Moser n'a pas plu à tout le monde et j'ai reçu à ce sujet quelques remarques qui me donnent l'occasion de revenir sur le sujet.

— • —

Dans *La Terre d'Oc*, une note en italique qui « coiffe » la reproduction intégrale (et peu coûteuse) de notre article, n'apporte pas de fait nouveau, mais donne au rédacteur anonyme l'occasion de me dire des choses désagréables. Il veut me faire entendre la nécessité de douter de tous les cas et de conseiller des essais...

C'est absolument faux parce qu'il y a l'indubitable et des degrés dans la difficulté des questions posées. Pour les plus simples, aux degrés inférieurs, tout le monde est d'accord et deux et deux font quatre ; mais le doute s'instaure, faute de savoir, lorsque la difficulté augmente. Les hommes commençant à douter devant des difficultés plus ou moins grandes, il n'est pas nécessaire d'en dire

plus long sinon pour faire remarquer que la viticulture s'apprend puisqu'elle s'enseigne, qu'il est des gens pour partir comme une flèche sans avoir fait l'effort de l'apprendre et qui se plaignent ensuite de ce qu'on ne participe pas à la croisade, et encore d'autres, d'un tempérament contraire, qui recommencent l'alphabet et qui nient tout le reste.

Le doute est la plus facile de toutes les attitudes et il permet en plus de postuler une sorte d'auréole scientifique. Conclure en conseillant des essais dont on ne connaîtra les résultats que dans dix à quinze ans est une porte de sortie si commode pour les spécialistes priés d'opiner que bien rares sont ceux qui ont le courage de dire que les gens se trompent. Ce manque de caractère est si répandu que l'on peut aujourd'hui prétendre qu'il est responsable de bien des dommages qui ont amoindri qualitativement notre patrimoine viticole ; on peut être d'une autre trempe sans se prendre pour Dieu le Père.

— • —

Sur le même sujet, M. P. Medeville m'entreprend au nom du C.E.T.A. de Cadillac (Gironde)qu'il préside, dans une lettre à laquelle il donne un tour trop personnel pour que je la publie ici intégralement, ce qui m'obligerait à répondre de la même encre et ennuierait tout le monde. Mais il a la bonté d'exposer son point de vue et c'est ce qui importe.

« Notre but, en cultivant haut et large, n'a pas été d'augmenter le rendement ni de le diminuer, mais de cultiver logiquement et économiquement une plante dont nous tirons toute notre subsistance. Et c'est précisément parce que notre existence était en jeu, que nous nous sommes posés les questions suivantes :

1° *Continuer à cultiver la vigne d'une manière « traditionnelle » aussi bien du point de vue encépagement que cultural.*

2° *Suivre certains conseils qui nous sont largement prodigués avec l'assentiment — disons résigné — des responsables de la viticulture nationale et qui nous poussent à planter des hybrides. Si nous nous en tenions à ces deux solutions nous deviendrions à tout jamais des producteurs de matière alcooligène.*

3° *Essayer de remettre en valeur dans nos vignobles la culture des cépages nobles, au sens le plus strict de ce terme, et ce, d'une manière qu'on ne peut nous empêcher de vouloir rentable.*

4° *Ne plus faire de vigne du tout.*

Or, l'argumentation que vous développez dans votre article, tendrait à nous condamner à la médiocrité, et ce sous le prétexte

de la qualité. Mais c'est cette médiocrité qui nous pèse le plus et dont beaucoup se sont accommodés sans voir qu'elle nous précipitait tous à la ruine.

Parler au nom de la qualité est difficile, si difficile même que vous abordez le côté le plus étroit de la question et celui qui peut être le plus controversé : celui du degré, en insinuant qu'il existe des arrangements avec le ciel. Il est vrai qu'au point de vue qualitatif, les viticulteurs de vignes hautes ne seront pas en si mauvaise compagnie avec la Champagne, la Bourgogne, l'Alsace, l'Anjou, puisque vous assimilez leur méthode à celle employée dans ces différents vignobles. Peut-être même ces viticulteurs se trouveront-ils mieux placés pour défendre leurs produits devant la concurrence des vins étrangers qui jouissent « de règles œnologiques relativement larges ».

Vos propos risquent donc de faire plus d'adeptes que d'incrédules Mais il existe pour nous d'autres critères qui résident essentiellement dans la culture de vignes de cépages nobles. Producteurs principalement de vins blancs, nous ne citerons que le Sauvignon.

Vous réagissez violemment contre la culture haute, mais qu'avez-vous fait pour empêcher la culture des hybrides dont on trouve certains numéros, avec ou sans votre bénédiction, parmi les cépages recommandés.

Entre la qualité d'un vin produit avec des hybrides même recommandés et celui produit avec des Sauvignons, même en culture haute (qui est la seule qui semble lui convenir), notre choix est fait.

— • —

Au sujet des hybrides, M. Medeville me prête une attitude tout à fait inattendue : il doit être mal informé.

— • —

Pour le reste, nous ne nous séparons que sur un point qui est le suivant. Il agit comme s'il n'y avait qu'une alternative, cultiver des hybrides ou adopter la culture haute avec de bons cépages alors que je suis certain que le problème est plus vaste et qu'il se pose d'abord celui de la protection et de l'encouragement de la culture de ces bons cépages ; je crois que le cadre libéral que connaît actuellement notre production viticole suscite la dégradation de la qualité et qu'il conduira des producteurs à établir des hybrides en vignes hautes ; je suis persuadé qu'une organisation de la viticulture française rémunérant les producteurs selon la qualité des vins produits, serait un remède aux maux dont souf-

frent M. Medeville et ses collègues. Cette organisation correspond à un office ou à un monopole instaurant un système de prix différentiels à la production, mais non à cet office stockeur, passif, démagogique et intellectuellement médiocre vers quoi nous conduit malheureusement la politique viticole actuelle.

A mon tour, je demande à M. Medeville de dire ce qu'il a fait et ce qui a été fait dans ce sens en Gironde, qui est un grand département viticole français, pour empêcher la disparition des bonnes vignes sous la poussée des mauvaises.

En se bornant, comme il le fait, à des solutions telles que celles qu'il veut adopter dans un cadre libéral nuisible à presque tout ce qui est bon, il doit convenir qu'il laisse absolument intactes toutes les forces dont il est la victime.

Faire que le vin de Sauvignon soit payé bien plus cher que celui de Cadillate et celui-ci bien plus cher que celui de 12-375 S. V. tel est le problème à affronter ; pour le faire, il faut du courage et je peux dire à M. Medeville qu'il en faut bien plus que pour discuter de la culture haute.

— • —

Peut-on limiter les dégâts ?

Si, comme il l'écrit, la réduction du rendement consécutive à la diminution de la densité est indifférente à mon correspondant, la culture haute ne pose que des problèmes de qualité des produits. Peut-on éviter une diminution trop sensible de celle-ci ?

La distribution du feuillage dans l'espace doit être étudiée pour éviter par sa régularité tout entassement de la végétation.

La réduction de la somme thermique provoquée par l'altitude du feuillage peut être en partie compensée par des vendanges plus tardives. Et il n'est peut-être pas indispensable aux fins poursuivies d'élever par trop la tige...

L'abaissement du degré consécutif à l'augmentation du rendement par souche est également inévitable. Très sensible, avec les cépages gros et moyens producteurs, il doit être moins important avec le Sauvignon. Mais il convient de ne pas exagérer la charge par une taille trop longue.

Avec la charge, la puissance et la vigueur sont les causes les plus efficaces de la faiblesse du degré sur les souches d'une plantation à faible densité. Elles agissent en prolongeant la croissance des rameaux et en maintenant une respiration active pendant la maturation. Cet état physiologique est en rapport avec une plus importante absorption d'azote et également d'eau pendant la maturation des raisins.

On peut retrouver une qualité élevée en provoquant, *au moment voulu,* le dessèchement du sol et l'insuffisance d'absorption d'azote qui sont l'un ou l'autre et souvent en même temps les causes de l'arrêt ou du ralentissement annuel de la croissance des rameaux. C'est impossible sur terre nue (avec la vigne seule) sauf dans les sols très superficiels ou très pauvres (rare) ou très secs (pas le cas en Gironde, il faut un climat semi-désertique). Il y a des chances d'approcher ce résultat par des cultures intercalaires dont les caractéristiques doivent être une croissance rapide, un développement presque complet au début d'août (toujours en Gironde), des besoins élevés en eau et en minéraux (exportations importantes).

La technique est délicate et ne peut peut-être pas « être mise dans toutes les mains ». Elle relève, pour partie, des pratiques encore en usage dans les régions où les cultures intercalaires sont pratiquées, en Lot-et-Garonne notamment, si les principes n'en ont pas été oubliés depuis longtemps.

On peut agir sur l'eau et non sur l'azote avec des légumineuses, ou sur les deux avec d'autres plantes cultivées annuelles. Cette dernière solution, préférable dans les sols fertiles, est à rejeter dans les situations opposées parce qu'elle vient gêner par trop le grossissement des baies.

La difficulté est d'adapter exactement le développement de la culture à l'effet cherché ; en raison de la variabilité des conditions climatiques annuelles qui commandent la minéralisation de l'azote, le lessivage des nitrates et le dessèchement comme la réhumectation du sol, il est nécessaire de se réserver des possibilités d'intervention ; en cas de sécheresse, elles consistent dans la récolte partielle de la plante intercalée ; on est désarmé me semble-t-il devant des précipitations excessives. Dans tous les cas, une surveillance permanente de la vigne, des caractéristiques du feuillage notamment, est indispensable mais elle exige une certaine compétence.

Pour atteindre l'effet voulu, ces cultures doivent être intensives et produire une grosse quantité de matière verte par unité de surface. Leur présence provoque pendant la maturation les manifestations de certaines carences qu'il convient d'éviter par une fertilisation adéquate dont les éléments, qui diffèrent selon les sols, peuvent être assez facilement précisés *a priori.*

Enfin, j'espère que l'on a pensé aux effets nuisibles des labours profonds qu'il est tentant de donner dès que l'on dispose de moyens de traction puissants. Il convient d'éviter la mutilation du système radiculaire en se bornant à des labours légers et c'est une difficulté parce qu'ils peuvent ne convenir qu'assez mal à la culture intercalée.

Bonne chance, quand même, à la culture haute.

J. Branas.

A la recherche de la vérité viticole

La vigne et le vin seront jusqu'à la fin des temps des sujets de contradiction pour nos esprits, nos cœurs et nos palais. La raison tient sans doute à ce que la vigne et le vin sont un art qui ne peut pas être désincarné et qui est en butte avec ce tyran affreux qu'est le mot « Economie ». Eternel problème des rapports entre l'art et l'argent...

Nous autres, Français, détenons non seulement les records mondiaux de quantité et de qualité en la matière, mais encore les records des formules et des systèmes. Seulement voilà : on se méfie du système avant même de l'avoir inventé et on l'applique à demi, juste le temps d'en trouver un autre. Une seule chose est permanente : le profit provenant des hauts rendements et des cépages médiocres.

Il faudrait demander aux historiens du vin comment les choses se passaient avant les grands bouleversements du 19me siècle. Faute de moyens de transport, le vin était pratiquement consommé sur place et, autour des centres urbains, existait une floraison de vignobles locaux implantés sur les coteaux avoisinants. Seule une circulation fluviale entretenait un circuit exportateur. L'assortiment variétal des vignobles s'était stabilisé et les problèmes du marché du vin restaient des problèmes locaux comme beaucoup d'autres problèmes économiques.

Avec l'extension des chemins de fer et grâce à ses conditions climatiques, culturales et variétales, le Midi se mua en vignoble national.

Après l'oïdium et le mildiou, vint la catastrophe phylloxérique qui aboutit à 1905. La *fraude* devait devenir un mot-clé du vocabulaire viticole et le *coupage* la base des transactions commerciales, donnant aux mauvais vins une place qui n'aurait jamais été la leur en vente séparée. En 1955 (n° 19-20 de cette revue), nous comparions le marché du vin à celui des fruits, lesquels étaient retrouvés par le consommateur dans leur état initial et pouvaient donc être assortis de prix différentiels permettant à la loi de l'offre et de la demande de jouer sainement. Rien n'est plus vrai puisque dans le marché des fruits on n'assiste pas, bien au contraire, à une baisse de la qualité. Les fruits sont de plus en plus variés et beaux et de toutes façons, on peut en trouver à des prix différentiels allant du simple au triple. Il n'en est pas de même du litre de vin de la ménagère, ni dans une évolution vers plus de qualité, ni dans sa commercialisation par des prix en éventail. Chacun sait pourtant à quel point les vins sont différents entre eux à la production. A la consommation, le vin est unifié à un niveau tout juste buvable, parfois mauvais. La consommation baisse. On accuse le prix trop élevé. En vérité, c'est la médiocrité du vin qui détourne le consommateur vers d'autres boissons. Cela devait arriver, car on ne joue pas impunément avec le goût du consommateur. Nous sommes aujourd'hui face à une très dure constatation. Nous payons chèrement le mauvais vin.

— • —

Pendant ce temps, l'Etat n'a cessé d'intervenir : protection des appellations d'origine, plantations, arrachages, distillation, bref : plus de 650 pages de règlements dans un ouvrage tel que « Le Code du Vin » de M. Jean Rozier. L'économie viti-vinicole est une des activités privées nationales où l'Etat participe le plus. Au terme de cinquante années de législation intensive, tout devrait être au point, pour la plus grande satisfaction des deux symbiotes : la Profession et l'Etat. Il n'en est rien ; seul un résultat est certain : le vin est plus que jamais un très important véhicule de l'impôt. De décembre 1958 à avril 1959 la baisse des cours correspond exactement à l'augmentation de la fiscalité, soit environ 1.500 francs par hecto. Un viticulteur de 100 hectolitres a donc payé en quelques mois 150.000 francs d'impôts supplémentaires. Quant aux actions de l'Etat sur le plan technique ou économique, elles se caractérisent par un manque de conviction et de suite, comme nous allons le voir maintenant :

La dernière expérience législative date du 30 septembre 1953 et l'unanimité se fait aujourd'hui sur son échec. Pourquoi ? Les intentions étaient bonnes et l'exposé des motifs du décret nº 53-977 était un modèle de perfection intellectuelle :

— Elimination des vins de mauvaise qualité.
— Réduction et amélioration du vignoble.
— Organisation administrative simple et efficace.

Qu'est-il advenu, six ans après, de ce programme qui devait une fois pour toutes résoudre le problème à long terme et non plus à la petite semaine ?

Elimination des vins de mauvaise qualité :

La généralisation des prestations viniques n'a pas résisté à sa première application. Aujourd'hui plus que jamais, ce sont les mauvais vins qui pourrissent le marché. En outre, avec les meilleurs cépages du monde, il suffit d'une mauvaise vinification et d'une mauvaise conservation pour que les mauvais vins continuent d'exister.

Réduction et amélioration du vignoble :

A. — *Réduction.* — Les arrachages volontaires ont effectivement supprimé un certain nombre d'hectares du potentiel théorique de production, mais, ayant affecté les vignes en déclin, le potentiel du vignoble ne s'en est trouvé nullement affecté.

Autre source théorique de réduction : l'abattement de 30 % sur le droit de replantation dans le cas d'emploi de certains cépages. Ici deux remarques : d'une part le système est d'une application quasi impossible, notamment à cause de l'intervention de « l'astérique » qui pose une véritable épreuve mathématique inapplicable à plus d'un million d'exploitations viticoles mouvantes. Une législation réaliste de classement des cépages ne devrait mettre en œuvre que deux catégories :

cépages à plantation autorisée et cépages à plantation interdite. Du reste, avant d'arriver à ce degré de complication, il aurait fallu d'abord s'occuper jusqu'au bout des vieux cépages prohibés qui existent toujours malgré l'obligation formelle d'arrachage et les indemnités qu'on leur a proposées. Il y avait là une expérience très instructive en matière d'intervention sur le cépage, avant d'aller plus loin dans cette voie.

D'autre part, il semble qu'un esprit juriste soit embarrassé en considérant cette grave entrave au droit de propriété qu'est la réduction ou l'interdiction de l'usage d'un droit de replantation selon le cépage utilisé. En effet, pour régler les dossiers d'arrachages volontaires, le Conseil d'Etat nous a révélé qu'une vigne et un droit de replantation étaient une chose immobilière dont l'aliénation appelait un grand nombre de précautions juridiques parmi lesquelles l'accord de tous les ayant-droits (cas d'indivision, usufruit, etc...). Comment se peut-il alors que l'acte banal qui consiste pour un viticulteur à choisir son cépage soit susceptible de lui interdire ou de lui tronquer le plein exercice de son droit de propriété ? Ne faudrait-il pas exiger alors un dossier juridique semblable à celui des arrachages volontaires ? J'ai déjà soulevé ce problème dans cette même Revue au sujet de la notion d'exploitation viticole (3-10 novembre 1957).

Autre constatation plus générale encore, celle des fondements mêmes du « Droit de Replantation ». Supposons admis le principe d'une limitation autoritaire des excédents, encore que cela puisse se discuter dans l'optique ci-dessus du patrimoine immobilier. Ce qui heurte, par contre, c'est cette interdiction des transferts de droits instituée par le décret du 30 septembre 1953, et qui ne peut être taxée autrement que de privilège octroyé à ceux qui sont déjà des possédants. Cette fâcheuse tendance de l'Etat à se laisser aller vers une protection de privilèges est encore manifeste dans le domaine plus restreint des pieds-mères de porte-greffes dont les producteurs ont également obtenu la consécration du bien acquis sous un régime préalable de liberté.

B. — *Amélioration*. — Le classement des cépages et des terroirs devait, au fur et à mesure des replantations, éliminer la production future des mauvais vins en ne reconstituant qu'un vignoble de qualité. Le problème était donc pris à la base, à la racine même. C'est alors qu'eurent lieu les grandes joutes entre cépages et entre régions. Le résultat des tractations ne fut autre qu'un compromis laissant finalement évoluer le vignoble dans le sens où il aurait de toutes façons évolué. Il n'était pas besoin de légiférer pour que le S.V. 18315 se substitue à son père le S. 7053. Les astérisques dont nous avons parlé et les possibilités permanentes de révision ne laissent aucun doute sur les garanties de libéralisme en la matière. Du reste, comment pourrait-il en être autrement ? Imposer au viticulteur un cépage plutôt qu'un autre, n'est-ce pas prendre une responsabilité qui devrait pour le moins être assortie, en retour, d'un engagement formel que le dit cépage lui donnera un revenu au moins égal à celui qu'on lui interdit de planter ? Soyons nets : le classement des cépages et des terroirs (lequel

semble mort-né) aurait dû être le début de la prise en charge par l'Etat de tout le revenu viticole. L'aboutissement normal d'une telle intervention dans les conditions de production aurait dû logiquement et honnêtement aboutir à une garantie octroyée au viticulteur d'un prix du vin qui soit fonction du cépage qu'on lui imposait, faute de quoi il y a duperie. Le système du 30 septembre n'aurait dû être en vérité qu'une introduction à une volonté de diriger tout le circuit. Bon ou mauvais, il fallait aller jusqu'au bout et non s'installer dans une application partielle et timide. On n'a pas le droit de diriger si la responsabilité n'est pas totale et ne va pas jusqu'à la rétribution finale du produit.

— • —

Nous en sommes là... Aujourd'hui, les calamités atmosphériques, les hommes, la propagande anti-vin, la fiscalité et le vent de libéralisme ont sérieusement brouillé les cartes. Le Gouvernement, fort de l'expérience du passé, ne donne pas l'impression de vouloir tonifier une économie viticole qu'il juge surfaite et semble plutôt enclin à laisser les choses s'épurer par la vertu libérale. S'il en était ainsi, son devoir serait de le dire tout haut. Il y aurait alors le feu vert et la viticulture se retrouverait seule devant le dieu « Prix de Revient » sur l'autel du Marché Commun. Encore une baisse de consommation, et il nous faudrait bien nous racheter par où nous avons péché : ne donner rétribution qu'au bon vin qui réjouirait le cœur de millions de consommateurs nouveaux.

J. Baudel,
INGÉNIEUR AGRICOLE.

Le contrôle de la maturation du raisin par prélèvement de baies

Au cours d'une conférence tenue lors d'une réunion de l'Association Viticole Champenoise (1) M. L. Orizet, Inspecteur général de l'I.N.A.O., a rappelé en termes très clairs l'intérêt que revêt l'étude de la maturation des raisins pour le praticien viticole.

C'est ainsi que dans le Beaujolais et en Bourgogne le contrôle systématique de l'état de maturité des cépages, effectué par 142 équipes de prélèvement opérant dans toutes les situations du vignoble, permet de préciser la date à partir de laquelle le raisin a atteint une maturité suffisante pour donner, après fermentation, un produit de qualité. En effet, une des erreurs les plus courantes des viticulteurs, plus spécialement ceux des régions septentrionales de notre pays, réside dans le fait de vendanger trop tôt. Cette hâte, très compréhensible de la part

de l'exploitant désireux de mettre le plus tôt possible sa récolte à l'abri de toute calamité, n'est cependant guère justifiée car il a été maintes fois démontré, aussi bien du point de vue théorique que pratique que *les avantages d'une cueillette tardive compensent très largement les risques encourus.*

L'intérêt d'un tel contrôle une fois reconnu, il importe encore de l'effectuer avec une précision suffisante pour que les résultats obtenus soient valables et reflètent fidèlement le stade réel de la maturation.

Lors des assemblées que l'Association des Viticulteurs d'Alsace tient annuellement avant la fixation officielle de la date des vendanges, il est d'usage de demander des renseignements d'ordre qualitatif aux représentants des diverses communes viticoles. Or les chiffres mentionnés à ces occasions présentent souvent des divergences tellement considérables qu'elles ne s'expliquent que par des erreurs flagrantes d'échantillonnage. Renseignements pris, nous avons dû constater que certains se contentaient de prélever quelques baies analysées au réfractomètre, d'autres récoltant un nombre de raisins plus ou moins important : en définitive chaque observateur usait d'une méthode particulière souvent peu compatible avec la réalité.

Effectuant une étude sur la phénologie des cépages d'Alsace (3), dans des parcelles relativement réduites où des prélèvements hebdomadaires de grappes s'avéraient impossibles, nous avons été amenés à mettre au point une méthode d'échantillonnage par baies dont nous rendons compte ici. A la même époque, deux chercheurs suisses des Stations fédérales d'essais agricoles de Lausanne, MM. L. Benvegnin et E. Capt, préoccupés par le même problème, publiaient une étude (2) dont les résultats sont tellement concordants avec les nôtres qu'il nous semble impossible de les passer sous silence dans cet exposé.

RESULTATS DE L. BENVEGNIN ET E. CAPT (LAUSANNE).

Ces auteurs signalent tout d'abord qu'il est extrêmement aléatoire de tenir pour échantillon moyen d'une vigne, pour si modeste qu'elle soit, la récolte d'un seul cep, même apparemment normal. Le tableau I rapporte les résultats d'un contrôle de ce genre effectué en 1954 dans une parcelle de 270 ceps. (Les tableaux d'origine sont exprimés en degrés Œchslé ; les lecteurs français étant peu familiarisés avec ce mode d'expression, nous avons transformé ces chiffres en degrés alcooliques en puissance). Les possibilités d'erreurs sont parfois très grandes, atteignant jusqu'à 19,3 % en défaut et 19,9 % en excès de la réalité.

Etudiée au sein d'une seule grappe, la composition du raisin révèle des écarts considérables de grain à grain comme le montre le tableau II. Cette grappe de poids moyen et de maturité normale étant choisie dans un lot de 40 grappes provenant de la même vigne (récolte 1952), le tableau III rassemble les résultats de sondages séparés de toutes les grappes. Les écarts observés à cette occasion ont d'ailleurs conservé le même ordre de grandeur dans un grand nombre d'épreuves répétées en 1952 et 1953.

TABLEAU I

Echantillonnage par ceps isolés

Date du prélèvement		Degrés alcooliques en puissance		
		Echantillon	Parcelle	Erreur
Août	30	4°4	4°9	— 0°5
Septembre	2	6°0	5°4	+ 0°6
—	6	5°4	5°7	— 0°3
—	9	5°3	6°0	— 0°7
—	13	7°1	6°1	+ 1°0
—	16	6°1	6°4	— 0°3
—	21	7°6	6°9	+ 0°7
—	23	8°9	7°1	+ 1°8
—	27	6°8	7°6	— 0°8
—	30	8°1	7°9	+ 0°2
Octobre	4	8°6	8°3	+ 0°3
—	7	8°9	8°6	+ 0°3
—	11	6°9	9°0	— 2°1
—	14	7°6	9°3	— 1°7
—	15	9°2	9°4	— 0°2
—	18	11°5	9°8	+ 1°7
—	21	10°6	10°1	+ 0°5
—	26	10°2	10°6	— 0°4

TABLEAU II

Prélèvement de 40 grains d'une même grappe

Degrés alcooliques probables du jus de chaque grain

Inférieurs à 9°05	Entre 9°05 et 9°5	Entre 9°5 et 10°	Entre 10° et 10°5	Supérieurs à 10°5
8°85	9°08	9°59	10°07	10°48
9°05	9°11	9°59	10°12	10°55
	9°17	9°66	10°17	10°66
	9°17	9°73	10°20	10°97
	9°29	9°73	10°20	
	9°37	9°76	10°28	
	9°42	9°85	10°28	
	9°42	9°85	10°33	
	9°45	9°92	10°36	
	9°45	9°92	10°40	
	9°51	10°00		
	9°51	10°00		

Moyenne : 9°77

TABLEAU III

Prélèvement de 40 grappes d'un même lot

Degrés alcooliques probables du jus de chaque grappe				
Inférieurs à 9°05	Entre 9°05 et 9°5	Entre 9°5 et 10°	Entre 10° et 10°5	Supérieurs à 10°5
7°99	9°11	9°59	10°07	10°48
8°23	9°17	9°59	10°07	10°55
8°23	9°17	9°66	10°07	10°84
8°96	9°25	9°73	10°20	11°03
9°05	9°37	9°80	10°28	11°45
	9°37	9°85	10°33	
	9°45	9°85		
	9°50	9°85		
	9°50	9°85		
	9°50	9°90		
	9°50	9°92		
		9°92		
Moyenne : 9°73				

Afin de tirer parti des résultats précédents, L. Benvegnin et É. Capt ont profité des vendanges 1954 pour éprouver parallèlement trois méthodes de prélèvement dans une parcelle de 270 ceps productifs répartis sur six lignes.

Méthode 1. (tableau IV) : *Prélèvement par ceps :* échantillon formé par la récolte de 4 ceps moyens. Durée : 12 à 15 minutes.

Méthode 2. (tableau V) : *Prélèvement par grappes :* échantillon formé de 16 grappes ; les grappes sont cueillies en suivant les lignes à raison de une grappe par cep et en changeant chaque fois l'orientation (soit une grappe au Nord d'un cep, une grappe au Sud du cep suivant, puis une à l'Est, une à l'Ouest). Durée : 8 à 12 minutes.

Méthode 3. (tableau VI) : *Prélèvement par grains :* échantillon de 200 grains, prélèvement de un grain par cep en suivant les lignes et en alternant l'orientation comme dans la méthode 2. Durée : 10 minutes.

Les méthodes 1 et 2 font l'objet de 4, respectivement de 6 essais parallèles ; la méthode 3 donne lieu à 4 essais confiés à trois opérateurs différents. Les prélèvements faits, la parcelle est vendangée. Le moût obtenu est échantillonné aussitôt après pressurage en vue de déterminer la composition moyenne du raisin de la parcelle. On obtient les valeurs ci-après :

Degré alcoolique en puissance.	10°2
Acidité totale (gr. ac. sulf. par l. de moût). . .	9,90 g

Une Nouveauté Sensationnelle !

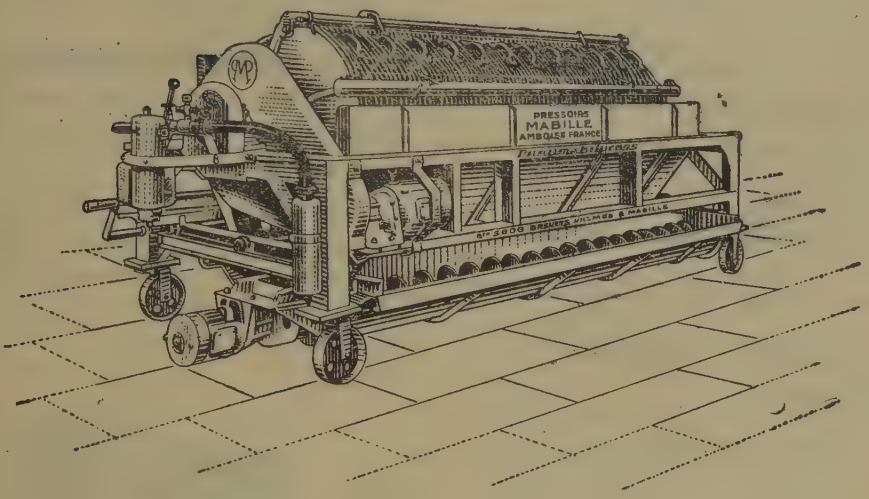
"PNEUMABILPRESS"

Breveté S.G.D.G. Marque déposée

PRESSOIR HORIZONTAL PNEUMATIQUE

à tambour rotatif

Rebêchage et Emiettage automatiques



— Serrage grande puissance totale, sous faible pression unitaire progressive.
— Assèchement complet sans surpression.
— Surface d'écoulement des jus constante. — Rendement maximum.
— Aucun organe métallique intérieur (cercles, chaines ou autres) en contact avec la vendange.
— Vendange totalement respectée avec râfles intactes.
— Jus clairs parfaits du commencement à la fin du pressurage.
— Construction extrêmement soignée en acier inoxydable et caoutchouc spécial, éliminant tous risques de casse ferrique.

2 modèles convenant aux Caves Coopératives et Particulières

Brevets WILLMES & MABILLE

Références, Renseignements, Devis et Catalogue franco sur demande adressé à

" PRESSOIRS MABILLE "

Dépôt à Béziers (Hérault)

AMBOISE (I.-&-L.)

Maison fondée en 1835
R. C. Tours 195

Pourquoi
ne pas mettre
vos capitaux
au service de
l'AGRICULTURE ?

DEUX FORMULES
de placement
vous sont offertes en
permanence par la

CAISSE NATIONALE
DE
CRÉDIT AGRICOLE

AU SERVICE
DE L'AVICULTURE

Laboratoires Lissot

Spécialisés depuis 1928 dans l'étude et le traitement des maladies de Basse-Cour. Tous les produits vétérinaires - Séro-agglutination - Recherches - Autopsies.

UNION FRANCO SUISSE

Fabrique, importe et sélectionne tous les accessoires de qualité, nécessaires dans un élevage et une basse-cour moderne.

LE COURRIER AVICOLE

Journal bi-mensuel, pratique, technique et d'information
Librairie avicole
Demandez dès aujourd'hui les documentation qui vous intéressent. Vous les recevrez gratuitement, sans engagement pour vous.

Centre de documentation Avicole :

107, rue Isambard - PACY-SUR-EURE (Eure) Tél: 24

ASSUREZ-VOUS...
CONTRE
LE MILDIOU

La lutte contre le mildiou reste préventive. Economiser un traitement conduit souvent à compromettre ou à perdre votre récolte. Alors attention ! Assurez-vous immédiatement contre ce risque grave :

DITHACUIVREZ !

Mobilisez à votre profit les hautes qualités fongicides du DITHACUIVRE finesse, adhésivité, efficacité, persistance d'action.

DITHACUIVRE, c'est la vendange protégée. C'est l'Assurance-mildiou la moins chère. Pensez-y.

Exigez **DITHACUIVRE**
en sac Bleu-France
C'est un produit FLY-TOX

Pour obtenir un renseignement
ou une documentation,
écrivez à la

Société LE FLY-TOX
B. P. nº 51 - Gennevilliers (Seine)

FLY-TOX VEILLE SUR VOS CULTURES

les
BONS A 3 ANS
à intérêt progressif
et les
BONS A 5 ANS
de la CAISSE NATIONALE
de CRÉDIT AGRICOLE
sont émis en coupures de
10.000 - 100.000 et 1 million
de F (100 - 1.000 et 10.000 N.F.)

Les souscriptions
sont reçues par toutes les
caisses locales et régionales de
CRÉDIT AGRICOLE
MUTUEL

TABLEAU IV

Echantillon formé par la récolte de 4 ceps moyens

(Méthode 1)

N° de l'essai :	1	2	3	4
Degrés alcooliques probables.....	10°28	9°99	9°75	10°17
Acidité totale (SO_4H_2 gr/l).....	8,10	7,65	8,30	7,90

TABLEAU V

Echantillon formé de 16 grappes

(Méthode 2)

N° de l'essai :	1	2	3	4	5	6
Degrés alcooliques probables..	10°84	10°17	10°59	10°55	10°20	10°80
Acidité totale SO_4H_2 gr/l.	7,50	7,50	7,25	7,20	7,13	7,06

Distribution des indices réfractométriques
de 100 grappes et de 100 baies de Chasselas

Il saute aux yeux que la précision des données fournies par la troisième méthode dépasse de loin celle que l'on peut atteindre des deux autres, et on peut relever la bonne concordance des résultats obtenus par les trois expérimentateurs opérant séparément. *Il importe avant tout que l'opérateur circulant de cep à cep laisse au seul hasard le soin de guider la main qui cueille.*

Sur la base de ces premiers résultats, une vérification fut aussitôt entreprise au cours des mêmes vendanges sur une parcelle de 710 ceps. Il fut procédé à quatre prélèvements de 200 grains d'après la méthode 3. L'analyse du moût de la récolte totale de la parcelle donnait lieu aux résultats ci-après :

Degré alcoolique en puissance.	9°6
Acidité totale (gr. ac. sulf. par l. de moût). . .	5,9 g

L'accord entre les résultats du tableau VII et leur confrontation avec la composition de la récolte moyenne plaident hautement en faveur de la méthode expérimentée.

(à suivre)

P. Huglin et B. Julliard,
station de recherches viticoles et œnologiques d'Alsace
(I.N.R.A)

CATALOGUE DES VIGNES
établies dans la collection de Vassal

PREMIÈRE LISTE (Novembre 1958)

[suite]

Chenin blanc. — 029 301, *Pinot de la Loire,* collection E. M., provenance Sarthe. — 029 302, Brissac (Maine-et-Loire). — 029 303, Brissac (Maine-et-Loire). — 029 304, Brissac (Maine-et-Loire). — 029 305, Saint-Saturnin (Maine-et-Loire). — 029 306, Thouarcé (Maine-et-Loire). — 029 307, Savennières (Maine-et-Loire). — 029 308, Savennières (Maine-et-Loire). — 029 309, Savennières (Maine-et-Loire). — 029 310, Thouarcé (Maine-et-Loire) — 029 311, Thouarcé (Maine-et-Loire). — 029 312, Angers (Maine-et-Loire). — 029 313, Angers (Maine-et-Loire). — 029 314, Saumur (Maine-et-Loire). — 029 315, Mareuil (Loir-et-Cher). — 029 316, Thouarcé (Maine-et-Loire). — 029 317, Chenonceaux (Indre-et-Loire). — 029 318, Thouarcé (Maine-et-Loire) — 029 319, Thouarcé (Maine-et-Loire). — 029 320, Les Ulmes (Maine-et-Loire). — 029 321 Les Ulmes (Maine-et-Loire). — 029 322, Les Ulmes (Maine-et-Loire). — 029 323, Brissac (Maine-et-Loire). — 029 324, Brissac (Maine-et-Loire). — 029 325, Montreuil-Bellay (Maine-et-Loire). — 029 326, *Verdurant,* Domérat (Allier). — 029 327, *Verdurant,* Domérat (Allier). — 029 328, *Verdurant,* Montluçon (Allier). —

029 329, *Giboudot blanc*. collection E. M., provenance Aube. — 029 330, *Rougelin*, Gagnac (Lot). — 029 331, *Rouchalin*, collection E. M., provenance Gironde. — 029 332, *Plant de Salles*, collection E. M., provenance Provence. — 029 333, *Cruchinet*, Vieux Boucau (Landes). — 029 334, *Cruchinet*. Vieux Boucau (Landes). — 029 335, *Cap-Breton blanc*, collection E. M., provenance Landes. — 029 338, *Cruchinet*, Vieux Boucau (Landes). — 029 339, *Cruchinet*, Vieux Boucau (Landes). — 029 340, *Cruchinet*, Vieux Boucau (Landes). — 029 341, Vieux Boucau (Landes). — 029 342 (à baies plus allongées que les autres clones), *Tête de crabe*, collection E. M., provenance Landes.

Arbois blanc. — 029 401, Oisly (Loir-et-Cher). — 029 402, Oisly (Loir-et-Cher). — 029 403, Oisly (Loir-et-Cher).

Arbois rose. — 029 501, Oisly (Loir-et-Cher). — 029 502, Oisly (Loir-et-Cher).

Grolleau noir. — 029 701, Le Champ-sur-Layon (Maine-et-Loire). — 029 703, Vauchréiten (Maine-et-Loire). — 029 706, Le Champ-sur-Layon (Maine-et-Loire). — 029 707, Le Champ-sur-Layon (Maine-et-Loire).

Pineau d'Aunis noir. — 029 801, collection E. M., provenance Sarthe. — 029 802, St-Rimay (Loir-et-Cher). — 029 803, St-Rimay (Loir-et-Cher). — 029 804, Tigné (Maine-et-Loire).

Sauvignon blanc. — 030 001, Monbazillac (Dordogne). — 030 002, Sauternes (Gironde). — 030 003, Quincy (Cher). — 030 004, Quincy (Cher). — 030 005, Quincy (Cher). — 030 006, Chavignol (Cher). — 030 007, Chavignol (Cher). — 030 008, Chavignol (Cher). — 030 010, Chavignol (Cher). — 030 011, Diou (Indre). — 030 012, Diou (Indre). — 030 013, Diou (Indre). — 030 014, Diou (Indre). — 030 015, Quincy (Cher). — 030 016, Chavignol (Cher). — 030 017, Chavignol (Cher). — 030 018, Chavignol (Cher). — 030 020, Naujan et Postiac (Gironde). — 030 021, Naujan et Postiac (Gironde). — 030 022, *Sylvaner musqué*, collection de l'Institut d'Oppenheim (Allemagne). — 030 023, collection de l'Institut de Geilweilerhof (Allemagne). — 030 024, collection E. M., provenance Bordelais.

Sauvignon rouge foncé. — 030 201, Diou (Indre). — 030 202, Diou (Indre). — 030 203, Créon (Gironde). — 030 204, *Sauvignon rose*, collection E.M., provenance Hautes-Pyrénées. — 030 205, *Sauvignon gris*, collection de l'Institut de Trèves (lAlemagne).

Teinturier. — 030 301. *Plant rouge mâle*, collection E. M., provenance Loiret. — 030 304, *Noir à tacher*, collection E. M.,

provenance Sarthe. — 030 305, *Gros noir,* collection E. M., provenance Loiret.

Romorantin blanc. — 030 401, collection E. M., provenance Loir-et-Cher. — 030 402, *Danery,* collection E. M. — 030 403, *Danery,* Châteaumeillant (Cher). — 030 405, *Plant Guillet* ou *Gamay Guillet,* Saint-Chef (Isère). — 030 406, *Maclon,* Saint-Chef (Isère).

Gros blanc. — 030 601, *Pétoin,* Diou (Indre). — 030 602, Quincy (Cher). — 030 603, Pouilly (Nièvre).

Lignage noir. — 030 701, collection E. M., provenance Loir-et-Cher. — 030 702, Saint-Ouen-les-Vignes (Indre-et-Loire). — 030 703, Saint-Ouen-les-Vignes (Indre-et-Loire). — 030 704, St-Ouen-les-Vignes (Indre-et-Loire).

Muscat d'Alexandrie blanc. — 030 801, Saint-Genis-des-Fontaines (Pyrénées-Orientales). — 030 802, Salon-de-Provence (Bouches-du-Rhône). — 030 803, collection E. M. — 030 804, Saint-Genis-des-Fontaines (Pyrénées-Orientales). — 030 805, *Moscatel de Alessandria,* Setubal (Portugal). — 030 806, *Moscatel de lAessandria,* Setubal (Portugal). — 030 808, collection du G. O. V. P. F. à Tunis (Tunisie). — 030 809, *Muscat d'Alexandrie dit de Raf Raf,* collection du G. O. V. P. F. à Tunis (Tunisie). — 030 810, *Muscat de Sagunto,* Saint-Genis-des-Fontaines (Pyrénées-Orientales). — 030 811, *Zibibbo de Pantelleria,* pépinière gouvernementale de Palerme (Sicile). — 030 813, *Moscatel d'Ulmancia,* collection E. M., provenance Espagne. — 030 815, *Moscatellano bianco,* Alghero (Sardaigne). — 030 816, *Moscatel grosso,* collection E. M., provenance Espagne. — 030 817, *Moscatel de Sétubal,* Setubal (Portugal). — 030 818, *Moscatel de Setubal,* Setubal (Portugal). — 030 819, *Panse musquée,* collection de l'Ecole d'agriculture d'Antibes (Alpes-Maritimes). — 030 820, *Muscat de Salé,* Maroc. — 030 821, *Paradisia,* collection E. M. — 030 822, *Albille de Toro.* collection E. M. — 030 823, *Muscat romain,* collection de l'Ecole d'agriculture de Tunis (Tunisie). — 030 824, collection E. M. — 030 825, Espira de l'Agly (Pyrénées-Orientales). — 030 826, *Moscatel de Malaga,* Setubal (Portugal).

Saint-Pierre doré. — 030 901, *Saint-Pierre,* Châteaumeillant (Cher). — 030 902, *Saint-Pierre de l'Allier,* collection E. M., provenance Allier. — 030 903, Châteaumeillant (Cher). — 030 904, Saint-Pourçain (Allier). — 030 905, Saint-Pourçain (Allier).

Plant vert (blanc). — 031 001, collection E. M., provenance Loiret. — 031 002, Irancy (Yonne).

Genouillet noir. — 031 202, Les Bordes (Indre). — 031 203, Les Bordes (Indre). — 031 204, *Plant Mercier,* Lignorelles (Yonne).

Muscadet blanc. — 031 501, Vallet (Loire-Atlantique). — 031 502, Vallet (Loire-Atlantique). — 031 503, Le Loroux-Bottereau (Loire-Atlantique). — 031 504, Saint-Fiacre-sur-Maine (Loire-Atlantique). — 031 505, collection E. M., provenance Charente. — 031 506, *Pétouin,* collection E. M. — 031 507, *Perry,* collection E. M.

Folle blanche. — 031 701, *Ugne blanche,* collection E. M., provenance Ariège. — 031 702, Neuville-du-Poitou (Vienne). — 031 703, Neuville-du-Poitou (Vienne). — 031 704, Condom (Gers). — 031 707, *Gros plant,* Le Pallet (Loire-Atlantique). — 031 708, *Chalosse blanche,* collection E. M., provenance Haute-Garonne.

Colombard blanc. — 031 802, Condom (Gers). — 031 803, Condom (Gers). — 031 804, *Blanc Emery,* Thouarcé (Maine-et-Loire). — 031 805, Pugnac (Gironde). — 031 806, *Bon blanc,* Pissotte (Vendée).

Cabernet sauvignon noir. — 032 201, Galgon (Gironde). — 032 202, Galgon (Gironde). — 032 203, Galgon (Gironde). — 032 204, Galgon (Gironde). — 032 205, Galgon (Gironde). — 032 206, Galgon (Gironde). — 032 207, Galgon (Gironde). — 032 208, Galgon (Gironde). — 032 209, Galgon (Gironde). — 032 210, Galgon (Gironde). — 032 211, La Lande-de-Fronsac (Gironde). — 032 212, La Lande-de-Fronsac (Gironde). — 032 213, La Lande-de-Fronsac (Gironde). — 032 214, collection de l'Institut d'Oppenheim (Allemagne). — 032 215, *Bouchet,* Saint-Emilion (Gironde).

Carmenère noire. — 032 301, Saint-Maixant (Gironde). — 032 302, Saint-Estèphe (Gironde).

Cabernet franc noir. — 032 401, Galgon (Gironde). — 032 402, Galgon (Gironde). — 032 404, Thouarcé (Maine-et-Loire). — 032 405, Thouarcé (Maine-et-Loire). — 032 406, Saint-Nicolas-de-Bourgueil (Indre-et-Loire). — 032 407, Saint-Nicolas-de-Bourgueil (Indre-et-Loire). — 032 408, Saint-Nicolas-de-Bourgueil (Indre-et-Loire). — 032 409, Saint-Nicolas-de-Bourgueil (Indre-et-Loire). — 032 410, Saint-Nicolas-de-Bourgueil (Indre-et-Loire). — 032 411, Thouarcé (Maine-et-Loire). — 032 412, Saint-Nicolas-de-Bourgueil (Indre-et-Loire). — 032 413, La Fosse-de-Tigné (Maine-et-Loire). — 032 414, Saumur (Maine-et-Loire). — 032 415, Saumur (Maine-et-Loire). — 032 416, Thouarcé (Maine-et-Loire). — 032 417, Dampierre (Maine-et-Loire). — 032 418, *Cabernet Aunis,* Montjean-sur-Loire (Maine-et-Loire). — 032 420, Léognan (Gironde). — 032 422, *Breton,* collection E. M., provenance Touraine. —

032 423, *Breton,* Montjean-sur-Loire (Maine-et-Loire). — 032 424, *Breton,* Saint-Nicolas-de-Bourgueil (Indre-et-Loire). — 032 425, *Breton,* Saint-Nicolas-de-Bourgueil (Indre-et-Loire). — 032 426, *Breton,* Bourgueil (Indre-et-Loire). — 032 427, *Bouchy,* collection E. M., provenance Hautes-Pyrénées. — 032 428, *Bouchy,* Gan (Basses-Pyrénées). — 032 429, *Capbreton rouge,* collection E. M., provenance Landes. — 032 433, *Bouchy,* Gan (Basses-Pyrénées). — 032 434, *Plant des sables,* collection E. M., provenance Landes. — 032 435, *Bouchet,* Saint-Emilion (Gironde). — 032 437, *Gros Bouchy,* Gan (Basses-Pyrénées). — 032 438, Saint-Emilion (Gironde). — 032 439, Saint-Emilion (Gironde).

(à suivre)

Paul Truel,
ingénieur de l'institut
national de la recherche agronomique

Qualité, production et œnologie en Bourgogne

[suite et fin]

C'est ainsi que l'action du vide pour chasser les mauvais goûts a été remplacée par celle de la vapeur, ce qui donnait déjà des résultats satisfaisants ; puis, considérant que ces mauvais goûts ne se produisaient pas dans les vendanges chauffées par les bassines ou dans le thermograppe, nous avons pensé que ce résultat n'était pas accidentel et nous avons profité de l'expérience en grand de 1955 sur la vendange grêlée pour réaliser la comparaison entre le chauffage direct par la vapeur injectée dans la masse (de vendange) et celui de l'échauffement indirect, c'est-à-dire l'action de la chaleur seule. Les résultats ont été identiques. Ils sont importants puisqu'ils permettent d'affirmer (avec preuves à l'appui) qu'on élimine les mauvais goûts les plus variés simplement par l'action de la chaleur exclusivement.

D'autres expériences, dont le détail a été donné ici même, ont permis d'établir et de préciser les conditions qui permettent de remédier aux défauts et aux carences présentés par les vendanges. Il ne s'agissait plus dès lors que de trouver des procédés simples et faciles à appliquer pour réaliser ces conditions. C'est surtout dans la voie de la simplification qu'ont porté nos efforts : nous y avons réussi croyons-nous, et les moyens que nous avons proposé dernièrement répondent à toutes les exigences.

Désormais on pourra, avec un équipement très peu coûteux basé sur l'emploi de l'électricité et, si on veut, aidé par des appareils mécaniques de levage, le tout pouvant fonctionner électriquement, faire toutes les manipulations nécessaires dans le cellier.

On pourra opérer avec un personnel réduit de deux ou trois personnes et l'économie ainsi réalisée compensera largement les dépenses que cette organisation a provoqué, dès la première année.

Tout ce qui a été proposé ici repose sur des bases certaines expérimentées, soit en petit, soit à l'échelle de la pratique, avec un avertissement qui précise s'il s'agit de l'un ou de l'autre cas et s'il s'agit de choses certaines ou simplement probables.

En dehors des moyens déjà étudiés de provoquer la mort des tissus de la grappe et par suite l'autolyse de l'extrait dans le jus de raisin, il en est encore un qui n'a pas encore été proposé et qui vient à l'esprit, c'est celui qui aurait recours au froid à une température inférieure à 0°. Il se produirait naturellement une action de gel qui provoquerait l'éclatement des cellules des tissus du raisin fortement gorgées d'eau et leurs éléments seraient extravasés.

Ce moyen a été essayé en 1958, mais il n'a pas donné de bons résultats, car le gel des cellules de raisin ne provoque pas leur éclatement, sans doute parce que leurs parois sont trop souples.

Une autre application du chauffage partiel, qui a été présentée dernièrement, peut se déduire de notre expérience de 1957, dans laquelle a été effectué le chauffage comparatif de raisins blancs et de raisins rouges. Le fruité est dans ce cas amélioré de façon identique, dans les blancs et dans les rouges, qui ne se distinguent en fait que par leur couleur, et rien ne s'oppose *à priori* au coupage de tels vins pour faire à volonté des rosés, suivant la demande.

Voici l'application que nous avons présentement en vue : elle vise l'élaboration de vins blancs secs avec l'emploi d'un minimum (5 à 8 gr.) par hec[illegible] d'SO^2.

Le vin blanc ne serait fait qu'avec le jus de goutte, tandis que le reste entrerait dans la partie chauffée, qui doit donner des vins colorés, plus bouquetés.

Ce mode opératoire conviendrait particulièrement pour les Aligotés, où l'écueil à éviter est précisément la présence de matière colorante jaune, qui conduit à l'emploi exagéré d'SO^2, alors qu'au contraire le moyen proposé permet de s'en passer complètement si l'on veut.

Ceci répond à la suggestion d'un viticulteur de Bourgogne qui demandait que ce cas des Aligotés soit de nouveau étudié, car la technique utilisée d'ordinaire ne donnait pas complète satisfaction (cas signalé par M. Engel).

Conclusion.

Nous venons d'exposer dans leurs grandes lignes les points les plus importants, à notre point de vue, où les pratiques courantes, les lois, les règlements sont incapables de conduire aux résultats qu'ils visent.

D'abord il conviendrait que dans certains cas le but même de ces dispositions soit révisé, et je pense ici particulièrement à celles qui visent la limitation de la production (qui ne repose sur rien de précis) ;

le véritable critère doit être celle qu'on pourrait maintenir au maximum, sans fléchissement sensible, avec seulement les variations normales, dues aux conditions climatériques de l'année et une fumure assurant une alimentation en éléments fertilisants bien établie.

Car il est évident qu'il est avantageux qu'en toute chose la productibilité soit la plus grande possible ; cette règle générale ne souffre d'exception que lorsqu'on peut réellement agir sur la qualité en diminuant la quantité. Là ne paraît pas être le cas.

Revenons à l'examen de la production d'une vigne donnée à laquelle on a demandé peut-être trop de raisins une année, on s'en apercevra à l'aspect de la végétation (et au manque de réserves en amidon) qui sera affaiblie ; les récoltes suivantes seront forcément plus faibles, en même temps que l'appareil végétatif des ceps présentera des caractères non douteux de carence. Alors le vigneron, alerté par des signes aussi évidents, recourra de lui-même à une taille plus sévère ; ainsi l'équilibre sera rétabli et n'aura été troublé que pendant peu de temps.

La qualité, que deviendra-t-elle pendant cette période ?

Nous avons des moyens variés pour la maintenir constante avec l'aide de la chaleur artificielle.

Nous pouvons réduire la quantité d'eau, si elle s'avère trop abondante, nous pouvons augmenter le fruité et cela de façon très accentuée, de sorte que le vin qui sera élaboré paraîtra meilleur que d'ordinaire.

Si la maturation est tardive, nous éviterons déjà de tomber dans l'erreur de hâter les vendanges puisque nous n'aurons pas à craindre la pourriture, la chaleur permettant de remédier à tous ces inconvénients.

Pui si, pour une cause quelconque, nous avons dû avoir recours à des vendanges trop précoces, il nous sera possible d'agir sur l'état de celles-ci. On pratiquera alors un complément de maturation (surmaturation), bien préférable à une désacidification chimique (d'ailleurs réglementée) par l'action de l'air chaud à 50-55°, portant en général sur 2 gr. d'acidité par litre. Puis l'acidité sera finalement réduite à un chiffre normal par l'action de la fermentation malolactique, qui devra être favorisée en plaçant le vin dans les meilleures conditions pour qu'elle soit rapide.

Bref, il sera possible de faire remonter dès cette année le chiffre de notre production et aussi d'améliorer la qualité, et nous en avons montré la voie.

Mais surtout il faut se garder de la tendance qui se manifeste depuis quelques années de recourir de plus en plus à SO^2 pour remédier aux défauts de la vendange.

Nous proclamerons avec force que son emploi est complètement incapable d'éliminer les mauvais goûts, et alors qu'importe que l'on obtienne un vin fermenté dans de bonnes conditions si ce goût défectueux persiste, ainsi que le faisait remarquer Barbet, dans des cas analogues.

P. Archinard.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Les structures d'accueil. — Un des aspects de la propagande en faveur des vins (qui la justifient) est l'accueil des acheteurs et de tous ceux qui peuvent étendre la renommée du produit. Cet accueil exige une organisation et une infrastructure sans lesquelles il va à l'encontre du but poursuivi.

Les productions viticoles des autres pays possèdent souvent une organisation valable plus ou moins luxueuse, mais le plus souvent efficace ; ces réalisations y sont en général le fait des « établissements œnologiques » qui achètent la vendange et le vin en vue d'élaborer des produits de marque et dont la puissance financière permet et justifie des investissements de prestige.

Le commerce français des vins ne voit pas les choses sous le même aspect et ne contribue pas directement à un effort de propagande de cette sorte. Les producteurs, eux, se sont bornés à des initiatives relativement modestes dans leur ampleur en raison de l'insuffisance des moyens qu'ils croyaient devoir consacrer à cette tâche. Les caves coopératives n'ont presque rien fait qui soit suffisant même lorsque leur situation est très prospère.

Les organismes interprofessionnels ont mieux compris l'intérêt de cette forme de propagande en créant et en entretenant des *Maisons du vin de X...* dont l'efficacité est à la mesure de l'activité qui y règne. On pourrait en donner plusieurs exemples.

— • —

Le développement de ces établissements est souhaitable et l'on peut se féliciter de l'organisation dans ce sens à Banyuls-sur-Mer (Pyrénées-Orientales), du *Mas de la Serre*, mieux connu comme le *Mas Reig*, véritable belvédère d'où l'on découvre la mer et une partie du vignoble dans la direction de l'Espagne.

Sans doute sont-ils mieux placés au cœur des vignobles que dans les villes... La présence de la vigne est ainsi mieux ressentie par ceux qui auraient tendance à la négliger.

L'inauguration du Mas Reig s'est déroulée le 30 juin ; elle a vu le Docteur André Parcé présenter cette maison de Banyuls aux membres du Comité directeur de l'Institut des appellations d'origine et à leurs invités, en présence de nombreuses personnalités du Roussillon.

●

XIII^me^ Congrès national du raisin de table. — Organisé par la Fédération nationale des producteurs de raisins de table, ce Congrès s'est déroulé à Perpignan du 3 au 5 juillet 1959 en même temps que

l'Assemblée générale de la Société interprofessionnelle du raisin de table.

Les principaux exposés que les congressistes avaient à entendre étaient les suivants :

— Le raisin de table dans la législation viticole française, par M. Henry Vidal, président de la Chambre d'agriculture des Pyrénées-Orientales.

— Rapport sur les nouvelles plantations de raisins de table et évolution de la législation chez nos partenaires du Marché Commun, par M. Daussant, président de la Fédération nationale des Producteurs de raisins de table.

— Les traitements antiparasitaires des vignes à raisins de table, par M. Caillavet, directeur technique de la Société de recherches et d'expérimentations agricoles des Pyrénées-Orientales.

— Le raisin de table en Roussillon (généralités, orientation et vocation, variétés), par le professeur J.P. Vidal, conseiller technique du Syndicat des Vignerons des Pyrénées-Orientales.

Nous espérons pouvoir donner un aperçu de ces intéressants exposés.

●

Assemblée générale de la Fédération des Caves Coopératives de l'Hérault. — Cette assemblée a été réunie à Montpellier le 3 juillet, sous la présidence de M. Bessède.

Au nombre de ses résolutions figure la décision du retour de la Fédération de l'Hérault au sein de la Fédération des Associations viticoles de France dans une forme capable de donner plus de poids aux coopératives dans l'action professionnelle.

Au repas, les coopérateurs ont entendu notamment le courageux exposé par lequel M. Baleste, président de la F.A.V., dénonça les méfaits de la concentration et de l'anonymat des forces commerciales ; M. Martin, président de la Confédération nationale des Caves coopératives, ne fut écouté qu'avec quelque impatience au cours d'un essai de justification du décret du 16 mai. C'est peut-être qu'il partage avec d'autres dirigeants de la F.A.V. et d'autres organisations professionnelles, l'usure véritable qui suit de trop nombreux contacts avec le Gouvernement. Attachés à leurs dirigeants immédiats, les coopérateurs de base voient parfois dans leurs porte-parole lointains des intermédiaires dociles par lequel le Gouvernement fait accepter ses décisions.

Partie Officielle

DECRET N° 59-802 DU 4 JUILLET RELATIF A L'OUVERTURE DE LA CAMPAGNE VITICOLE

(*Journal Officiel* du 7 juillet 1959)

Article premier. — La campagne viticole s'étendu du 1er septembre d'une année au 31 août de l'année suivante.

Article 2. — La campagne viticole 1959-1960 s'ouvrira exceptionnellement le 1er octobre 1959. En conséquence, les dispositions de l'article 4 du décret n° 59-632 du 16 mai 1959 susvisé ne pourront s'appliquer avant cette date.

Toutefois, la date de déclaration des stocks restant dans les caves des récoltants demeure fixée au 1er septembre en application de l'article 408 du Code des Impôts.

Article 3. — Le présent décret est applicable aux départements algériens.

BULLETIN COMMERCIAL

Cours des Denrées agricoles

Les affaires à la fin de cette campagne sont relativement restreintes. Néanmoins, les cours se maintiennent sans aucune difficulté.

Les perspectives des nouvelles récoltes sont très favorables dans tous les domaines.

Céréales secondaires. — Transactions limitées. Cours tenus en orge de mouture : 31 fr. à 31,50. Orge de brasserie : pas de cotation.

En avoine : blanche jaune, 29,50 à 30,50 en qualité courante ; 31 à 32 fr. en grise noire. Selon poids spécifique, Noire de Moyencours, 34,50 - 35,75 fr.

Maïs : peu ou pas d'affaires sur les petits et les gros grains. Les lots secondaires se vendent à la taxe avec 2 à 5 fr. de réfaction.

Pailles et fourrages. — Marché calme. On cote à la tonne : *Paille de blé :* Nord, 3.200 ; Seine-et-Marne et Aisne, 2.700 ; Marne et Aube, 2.900 ; Loiret, Eure-et-Loir, 2.700 ; Indre et Cher, 2.400 à 2.600 — *Paille d'avoine :* Nord, Pas-de-Calais, 3.200 ; Somme et Aisne, 3.200 ; Marne et Aube, 2.500 ; Sud de Seine-et-Oise, Loiret, 2.200 ; Eure-et-Loir, 2.400 ; Indre, 2.200 ; Cher, 2.400.

Fourrages. — Luzerne nouvelle première coupe, 10.000 ; 9.000 au Sud de Paris. Foin première coupe Crau, 9.000.

Sons et issues. — Cours ferme en raison de la fermeture annuelle de nombreux moulins. Son gros au kilo, 21 à 21,50 ; son fin, 24,50 à 25 ; remoulages, 25,50-26,50 ; demi-blanc, 26 à 27,50 ; blanc, 30-31 ; farine basse, 31,50 à 32.

Pommes de terre. — Le marché parisien est plutôt faible. On cote au kilo : 21-22 fr. en cultures région de Paris ; Midi, Cavaillon, 36 à 38 fr. ; Bretagne, 17,50 à 18 ; St-Malo, 22 à 21 ; Paimpol, 18,50.

Perspectives du marché de la viande :

En gros bovins : Mévente au cours de ces dernières semaines. Les transactions sont plus rares. On a donc pu regagner une partie du

terrain perdu. (Prix légèrement en hausse). En première qualité on paye au kilo vif 220 à 221 fr. ; les vaches 210 à 240 fr. En seconde qualité, toutes races, 175 à 198 fr. Vache 160 à 190 fr. ; Taureaux, 165 à 170 fr. Troisième qualité, Vaches maigres ou grossières, 135 à 155.

Veaux. — Nette amélioration. Hausse de 10 à 20 francs par kilo net, parfois même un peu plus sur les agneaux blancs surchoix. Veaux blancs au kilo vif, 360-370. Première qualité, 275-315 ; Veaux grossiers, 200-220 ; Veaux fermiers, 180-195.

Moutons : arrivages mesurés. Fermeté sur les meilleurs agneaux, avec une dizaine de francs de hausse par kilo net.

Amélioration du cours des *brebis*.

Agneaux de lait de 15 à 18 kilos, 300-320 fr. ; marché de Nîmes, 300-400 fr. ; gros agneaux, 250 à 280 fr. ; première qualité, 195 à 280 ; deuxième qualité, 115-185 ; troisième qualité, 99-130.

Porcs. — Marché peu actif Affaires difficiles. Porcs maigres, kilo vif, 230-245 fr. ; porcs de viande, 90-100 kilos, 250-240 ; porcs gras, 220-230 ; porcs de moins de 80 kilos, 200-220. — Truies, 170-190 fr. — Verrats, 50-75 fr.

G. B.

- • -

MARCHÉ DES VINS

METROPOLE. — *Aude*. — Carcassonne (27). 9°5 à 11°, 480 à 470. Corbières et Minervois, 10°5 à 11°5, 475 à 470. — Lézignan-Corbières, 10 à 12°, 480 à 470. — Narbonne (2), V.C.C. 9°5 à 11°, 480 à 470. Corbières et Minervois, 10°5 à 12°, 480 à 475.

Gard. — Nîmes (6). V.C.C. 10°, 475 à 480, 10°, 485 à 490.

Hérault. — Béziers (3). Vins rouges 470 à 480 ; rosés et blancs, insuffisance d'affaires. C.S. 10°, 470. — Montpellier (7), 9°5 à 11°, 480 à 470 ; C.S., 475. — Sète (1er). Vins de pays, 8°5 à 11°5, 480 à 465 ; vins d'Algérie, récolte 1958, vins rouges 11 à 13°, 590 à 570 ; Oran, 12 à 12°9, 13°1 à 13°9, 575 à 565.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (4). Vins rouges 9 à 12°, insuff. d'affaires ; 13 à 14°, 500 à 525. Vins rosés et de café, 11°5 à 13°5, 500 à 510.

Var. — Brignoles (4). Vins rouges, 470 à 490 ; Vins rosés, 480 à 500. Côtes de Provence rouges, 510 à 525.

ALGERIE. — *Alger* (3). V.C.C. 10 à 10°5, 525 à 530 ; 11 à 11°5, 515 à 525 ; 12 à 12°5, 500 à 510 ; 13 à 13°5, 500. Vins rosés, 10 à 10°5, 530 ; 12 à 12°5, 500. V.D.Q.S. rouges, 12 à 12°5, 500. Récolte 1959, V.C.C. première tranche, rouges, 15 hectos à l'hectare, 500.

Oran (3). Rouges, rosés et blancs, 12 à 12°5, 500 et au-dessus : 495 à 500.

Mostaganem (3). Rouges, de 495 à 500. Rosés, 495 à 505, sur souches, première libération, 380 rouges.

BIBLIOGRAPHIE

Premier Congrès mondial de la Recherche agronomique. — Compte rendu des journées du 7 au 9 mai 1959 à ROME (Italie), organisées par la Confédération internationale des ingénieurs et techniciens de l'agriculture, avec tous les rapports généraux, rapports nationaux, discussions et motions approuvées. — 1000 pages. Prix : Fr. s. 40 ; Fr. f. 4000 ; DM 40 ; Ptas 400 ; Lires 6000. — Payable :

en francs suisses et en DM par virement bancaire ou postal à notre adresse : C.I.T.A., Beethovenstrasse 24, Zurich ou au compte C.I.T.A. auprès de la Société de Banque Suisse, Zurich (Suisse).

en francs française au compte C.I.T.A., N° 1357 auprès de la Banque française de l'Agriculture, 20 *bis*, rue Lafayette, Paris.

en lires italiennes : au bureau de la C.I.T.A., Via Barberini, 86, Rome (Italie).

en pesetas : au compte C.I.T.A. auprès du Banco Hispano Americano, Agencia Urbana de Conde de Penalver, Madrid.

Frais de port en plus.

- ● -

HENRI RICHARD : **Productivité de la Terre, Fertilisation et Rentabilité.** — Dans la collection « La Terre », dirigée par J. Le Roy Ladurie, M. Henri Richard, ingénieur agronome, membre de l'Académie d'Agriculture, publie un ouvrage d'une conception et d'une présentation toutes nouvelles : *Productivité de la Terre, Fertilisation et Rentabilité.*

Le titre même du livre indique la nature du sujet traité. C'est d'abord le sol arable en lui-même avec ses niveaux de production propres, aidés par les fumiers de la ferme, les retournements de prairies artificielles, le climat. C'est ensuite l'intervention de la fertilisation minérale.

L'ouvrage comprend trois parties principales, dont la lecture est toujours facile, et agréable de ton pour les cultivateurs envers qui l'auteur fait preuve constamment d'une sympathique compréhension.

Rappel et examen de données générales, où le problème de la fertilisation est placé dans le cadre de la production agricole.

Description des dispositifs expérimentaux :

Etudes culturales — Bilans économiques.

Synthèses et Compléments : dans cette troisième partie, les conclusions régionales sont à nouveau reprises pour l'établissement de comparaisons profitables. Les compléments constituent une revue rapide de la fertilisation, ailleurs qu'en polyculture : prairies naturelles et temporaires, vergers, cultures irriguées, culture en monagne.

Un volume de 352 pages, cartonné, format 18,5 × 27, illustré de 71 photos et de nombreux dessins et graphiques. Prix : 4.000 fr. + t. l. Ernest Flammarion, éditeur, 26, rue Racine, Paris (6e).

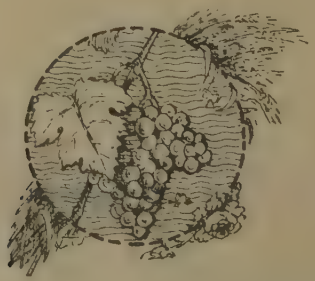
DELOYE et REBOUR : **La conservation des sols**, 3me édition. — La mise en culture des terres en pente, même légère, l'ameublissement très poussé du sol par de puissants moyens mécaniques, les façons aratoires répétées, qui tendent à accroître la production et améliorer les rendements, ne sont pas sans présenter de réels dangers. Sensibilisées aux effets du ruissellement et des vents, *les terres cultivées perdent rapidement le meilleur de leur substance*.

Pour remédier aux dangers de l'érosion, les gouvernements font des efforts considérables. Mais tous les travaux resteront vains si l'agriculteur, sur son propre domaine, ne participe pas directement à la lutte.

C'est afin de le documenter sur *les moyens pratiques, souvent simples et toujours efficaces* que « La Conservation des Sols » a été rédigée par MM. Deloye et Rebour.

Après l'étude théorique de la dégradation des sols (climat, sol, végétation, homme) les auteurs montrent *comment l'agriculteur peut établir, sur sa ferme, un programme de conservation des sols* d'après la classification de ses terres. Ensuite toutes les précisions utiles sont données pour mettre en œuvre *les diverses méthodes de défense et de restauration* (pratiques culturales, travaux selon les courbes de niveau, couverture végétale, création de banquettes, plantations, emploi de machines agricoles, captage des ruissellements, stabilisation des ravins).

Bien que cet ouvrage concerne plus spécialement l'agriculture de la zone méditerranéenne où les effets de l'érosion pluviale sont faciles à observer, *il ne faut pas perdre de vue que sous tous les climats, les sols même les plus riches tendent à se dégrader*. La troisième édition de « La Conservation des Sols » s'adresse à un large public : exploitants, techniciens, économistes, étudiants, etc... — Un volume, 168 pages, 14 × 19, 35 figures, 3 graphiques, 16 tableaux. — Prix franco : 990 francs. — « La Maison Rustique », Librairie Agricole, Horticole, Forestière et Ménagère, 26, rue Jacob, Paris (6e). C. C. P. Paris 209-39 — Téléphone : Danton 50-33.



Imprimerie Paul Déhan - Montpellier

Un placement simple :
les
BONS A 5 ANS
de la CAISSE NATIONALE
de CRÉDIT AGRICOLE
à intérêt annuel de 5,50 %

AUJOURD'HUI,
si vous versez 80.000 Frs (ou 890 N.F.).

DANS 5 ANS :
contre présentation du bon souscrit vous toucherez 116.500 Frs (ou 1.165 N.F.).

ENTRE-TEMPS :
ni démarche, ni formalité à accomplir.

POMMIERS - PÊCHERS

AMÉRICAINS

CYPRÈS

L. ROUY-IMBERT

INGÉNIEUR HORTICOLE

MONTFAVET

Tél. : 81.0934 AVIGNON

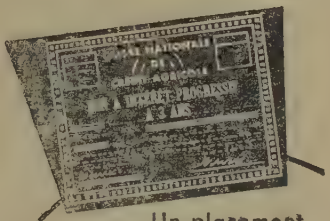
REVÊTEMENT TECHNIQUE
DE L'INDUSTRIE VINICOLE

PLEXILAC

Protège les Vins

PLEXILAC MONTPELLIER

OCIETE MERIDIONALE DE LAQUAGE
emin des Barques — MONTPELLIER



Un placement
qui s'adaptera à
vos exigences : les
BONS A 3 ANS
à intérêt progressif
de la CAISSE NATIONALE
de CRÉDIT AGRICOLE
remboursables à vue
à partir du 6e mois

En souscrivant vous vous engagez pour 6 mois, mais vous pourrez prolonger votre placement sans formalité : le taux de l'intérêt annuel s'élève progressivement de 2,50 % pour un placement limité à 6 mois à 4,25 % pour un placement durant 3 ans.

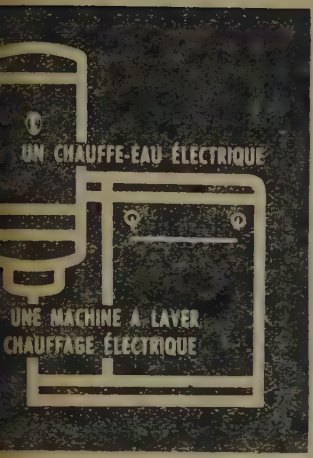
BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

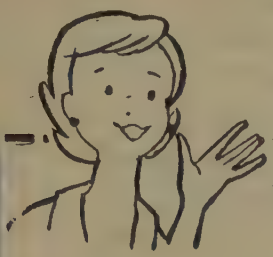
SEMAINE DU 21 AU 27 JUIN 1959

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	temp.		pluie	temp.		pluie	temp		pluie	temps.		pluie	temps		pluie	temps.		pluie	temps.		pluie
	max.	min.	mm	max	min.	mm	max.	min	mm	max	min.	mm	max.	min.	mm	max	min.	mm	max	min.	mm.
ANGERS	20	16	P	26	13	«	25	15	«	28	17	«	27	18	P	26	15	«	23	16	P
COGNAC	23	15	«	23	13	«	26	18	«	31	18	3	29	18	«	22	16	P	24	19	«
BORDEAUX	23	16	30	21	10	P	26	17	«	29	16	«	26	15	«	22	16	4	23	14	«
TOURS		16	1	26	13	«	26	15	«	29	16	«	27	13	«	20	15	«	24	15	P
CLERMONT-FER	22	15	7	22	14	15	25	13	«	22	16	«	26	13	7	27	16	27	24	12	P
TOULOUSE	23	16	3	24	13	«	27	16	«	30	16	«	28	18	8	22	16	16	23	14	1
PERPIGNAN	27	16	2	29	16	«	32	19	«	32	20	«	32	20	«	30	19	6	26	18	9
MONTPELLIER	25	16	10	27	16	«	28	18	«	30	18	«	30	17	1	29	20	P	22	16	15
REIMS	26	15	P	23	17	15	27	14	«	28	14	«	29	16	«	23	14	P	25	13	8
STRASBOURG	28	15	P	27	17	4	23	16	4	26	16	«	27	17	4	27	12	7	22	16	13
DIJON	25	16	17	28	15	«	22	15	«	28	16	«	28	16	P	29	17	2	28	14	7
NICE	24	19	P	27	19	«	24	18	«	24	18	«	24	18	1	25	19	«	24	19	4
AJACCIO	29	16	1	23	19	P	25	14	«	25	15	«	26	14	«	26	15	«	30	17	45

SEMAINE DU 28 JUIN AU 4 JUILLET 1959

ANGERS	22	14	P	13	«	8	19	9	P	22	8	P	23	15	«	25	10	«	30	14	«
COGNAC	22	15	1	22	13	P	21	12	2	20	10	3	23	11	«	28	10	«	34	16	«
BORDEAUX	23	13	P	22	13	1	20	10	2	21	9	P	24	10	«	23	14	«	33	15	«
TOURS	23	15	1	19	9	16	19	10	4	21	9	1	22	10	«	26	12	P	31	15	«
CLERMONT-FER	24	14	«	22	13	2	18	11	6	18	12	P	22	11	P	26	12	«	29	10	«
TOULOUSE	26	16	«	24	16	2	20	12	2	20	11	6	23	11	«	28	14	«	32	14	«
PERPIGNAN	31	19	«	29	19	P	24	16	«	23	16	P	26	19	«	33	19	«	34	18	«
MONTPELLIER	30	17	«	29	19	P	26	15	P	24	14	P	26	14		31	18	«	35	12	«
REIMS	23	14	«	21	11	5	20	11	2	18	11	6	21	16	P	23	10	P	25	10	«
STRASBOURG	24	17	«	23	15	11	19	18	1	17	13	3	19	15	P	25	14	P	27	14	«
DIJON	24	15	«	20	12	«	21	11	7	20	13	P	19	12	«	25	13	P	29	15	«
NICE	25	15	«	25	17	«	29	17	«	25	15	2	24	17	«	27	17	«	24	16	«
AJACCIO	25	14	P	22	13	«	26	18	P	22	12	«	24	11	«	24	10	«	25	10	«





Ils sont faits pour s'entendre.

Demain vous aurez votre machine à laver (bien sûr à chauffage électrique...).

Là aussi, le chauffe-eau électrique vous rendra service : il vous fera gagner du temps.

Ce sera tellement plus pratique...

une machine à laver et un chauffe-eau électriques.

57 CE 09

DU PONT

REG.U.S.PAT.OFF.

E.I. DU PONT DE NEMOURS & Co.

WILMINGTON - 98 - DEL. - U.S.A.

BETTER THINGS FOR BETTER LIVING THROUGH CHEMISTRY

LA PLUS SOLIDE EXPÉRIENCE DES TRAITEMENTS MODERNES

KARMEX Désherbant des vignes.
DEENATE DDT contre les vers de la grappe.
*DOWPON Destruction du chiendent et des roseaux.
NU-GREEN Azote foliaire pour vignes.
SPREADER-STICKER Mouillant adhésif.

*Produits de la DOW Chemicals Compagny à Midland (USA)

AGENT GÉNÉRAL

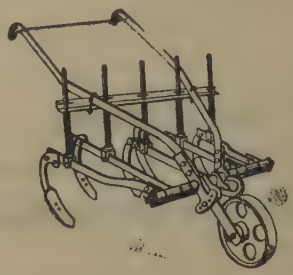
S. E. P. P. I. C.

70, Champs-Élysées

PARIS-8e - Tél. BAL. 61-25

CULTIVATEUR « MINERVA »

A DENTS INDÉPENDANTES



Travaille comme une fraise, léger de traction, facile à maintenir, il permet d'entretenir à peu de frais toutes les plantes en lignes. — Renseignements et prix

P. MONESTIER, Castelnaudary (Aude)

EST ADMIS A LA SUBVENTION DE 10 %
NOMBREUSES RÉFÉRENCES

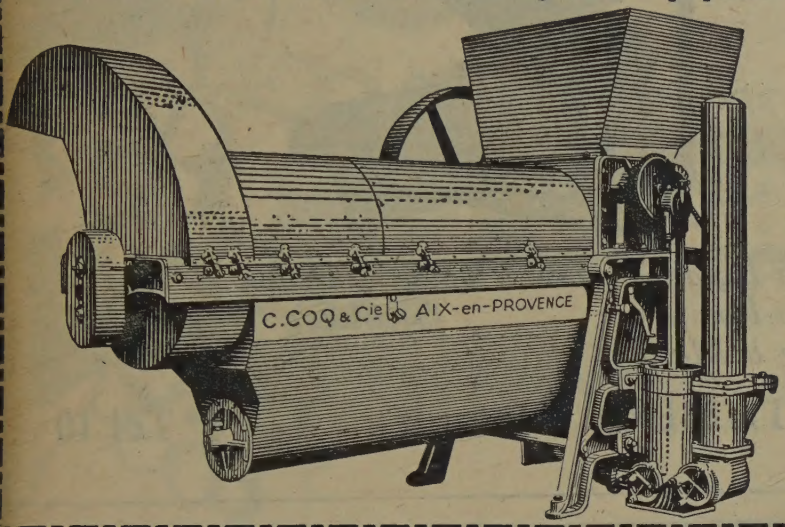
Je redonne **VIGUEUR** et **SANTÉ**, à toute vigne atteinte de dépérissement et chlorose, par procédé économique.

Ecrire LABOURDETTE, Hôtel de Touraine, 73, rue Taitbout, Paris (9me).

C. COQ & Cie, Aix-en-Provence

INGÉNIEURS-CONSTRUCTEURS
Sté en Cte par actions, capital 45 millions

Les machines les plus modernes pour l'équipement des caves



Agence à :
BEZIERS
ALGER
ORAN
TUNIS
BUENOS-AYRES
SANTIAGO
CAPETOWN, etc...

— • —

Envoi gratuit des Catalogues Renseignements et Devis

— • —

Foulegrappe "COQ" avec égrappoir et essoreur de rafles

A L'ÉPANDAGE
ET A LA VENDANGE
VOUS APPRÉCIEREZ

Fluidosoufre

SUBLIMÉ FLUENT

LES RAFFINERIES DE SOUFRE RÉUNIES

CHARRUES VIGNERONNES DIVERSES

pour la motoculture et traction animale

■ • ■

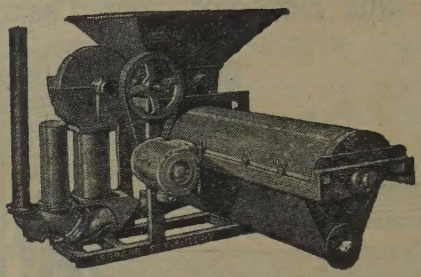
Etablissements AUBERT

MAISON FONDEE EN 1888

14, rue Toiras, 14 — MONTPELLIER — Tél. 72 61-80

MATÉRIEL VINICOLE

SERRADO



- *Fouloir-Egrappoir avec Pompe à Piston*
- *Fouloir-Pompe* **(5 modèles)**
- *Pompe à Marc*

SAINT-THIBÉRY (Hérault) - Tél. 10

SUSPENSIF. ADHÉSIF NE MOUSSANT PAS

Microthiol

GARANTI MICRONISÉ

EST LE SOUFRE MOUILLABLE DE QUALITÉ.

LES RAFFINERIES DE SOUFRE RÉUNIES

DÉTRUISEZ LES ENNEMIS DE VOTRE VIGNE

VERS DE LA GRAPPE - ALTISE
VER GRIS - CIGARIER...

...AVEC

Gesarol

C'est un produit **FLY-TOX**

*

FLY-TOX veille sur vos cultures

Société "LE FLY-TOX" - B. P. 51 - Gennevilliers (Seine)

128

Crédit Mutuel Agricole

CAISSE REGIONALE DE CREDIT AGRICOLE DU MIDI
2, Rue Jules-Ferry — MONTPELLIER — Tél. 72-43-60
Créée le 1er avril 1900

La Mutualité crédit au service des Agriculteurs :

Prête aux meilleures conditions : Ses prêts à intérêts réduits sont exclusivement accordés aux agriculteurs et à leurs associations. à COURT TERME, à MOYEN TERME, à LONG TERME

La Caisse de Crédit Mutuel Agricole du Midi

est la Banque des Agriculteurs, qui donne à vos dépôts un intérêt appréciable, qui fait toutes opérations de banque et vous offre toute une gamme de placements rémunérateurs.

Consultez-la à son Siège Social ou dans l'un de ses Bureaux locaux :
AGDE - BEDARIEUX - BEZIERS - CLERMONT-L'HERAULT - DURBAN - LEZIGNAN - LODEVE - LUNEL - NARBONNE - OLONZAC - PEZENAS - SAINT-CHINIAN - SAINT-PONS - SIGEAN.

CUPROSAN

contre le mildiou

LE VRAI !

CUPROSAN

PECHINEY - PROGIL

PECHINEY PROGIL

B. P. 74 LYON-TERREAU

AG. RHODANIENNE - LYON